

日本料理「有楽」

小牧・長久手 美食の宴
～美酒で語らう戦国浪漫～

2026.

11/23 月・祝



千田総料理長考案
「小牧・長久手 戦国浪漫会席」



唎酒師による
日本酒ペアリング

時間 17:30～

会場 名鉄小牧ホテル　2階 日本料理「有楽」

料金 ￥13,000（税金・サービス料込）　WEB予約 ￥12,000

お品書き

- 胡麻豆腐　ビーツ味噌　蒸し鮑　根菜の白和え　菊菜　干し柿
- 毬の吹き寄せ盛り
- 牛蒡の擂り流し
- 車海老　蛸　鯛の昆布〆　本山葵
- 飾り茄子田楽　鮭の千草焼
- 名古屋コーチンのひきずり鍋
- 鯛と海老　松茸　紫芋　銀杏の天ぷら
- 静岡産山葵漬入り 茶蕎麦寿司
- 自然薯とろろ御飯
- 八丁味噌の赤出し
- 守口漬
- 赤味噌プリンと紫芋の金鍔

※仕入れの都合によりメニューが変更となる場合がございます

ペアリング日本酒

- 大吟醸 徳川家康
- 純米吟醸 豊臣秀吉
- 純米大吟醸 織田信長
- 長寿の酒 純米吟醸原酒 長久手
- 小牧山

※満席になり次第、受付終了とさせていただきます　※表示料金は税金・サービス料が含まれています　※写真はイメージです

MEITETSU KOMAKI HOTEL　2F 日本料理 有楽　TEL. 0568-75-7887　定休日：毎週火曜日

詳しくはホテル公式サイトからご確認ください